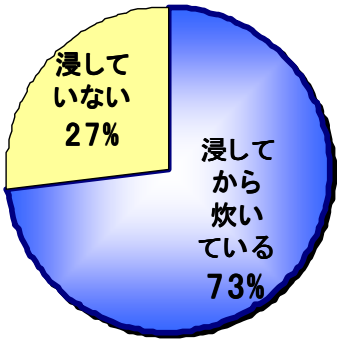
商品化の背景と狙い

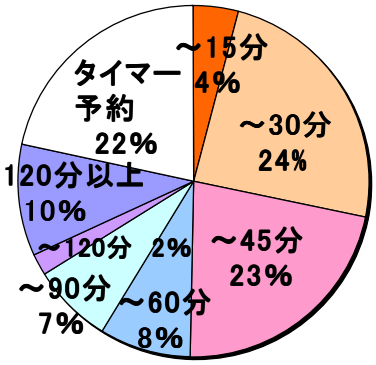
東芝が日本初の自動式電気釜を１９５５年に発売してから、今年は５５年目になります。当時は毎日の炊飯の負担を軽減し「かまどの番から主婦を解放」する商品として話題となりました。以来ごはんのおいしさを追求した保温釜を作り続けています。

２０１０年度の保温釜の国内総需要はほぼ昨年度並みの約５９０万台、このうちＩＨ方式の構成比は台数で約７割と予測しています（東芝調べ）。昨今の「内食化傾向」を受け、おいしいごはんを家で食べたいという要望は高く、さらにはお昼のお弁当を自宅で作って持っていくビジネスマンも多いことから、炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいごはんへのニーズも高まっています（東芝調べ）。また、おいしく炊くために行う事として約７割が炊飯前の「浸し」を挙げています（東芝調べ）。

当社はこうしたニーズを受け、短時間で一粒一粒の芯まで浸す「真空機能」の進化と、はり・つや・ねばり・もちもち感がある上に、ごはんの甘みを最大限に引き出した「かまど炊き」に近い炊き方を目指しています。おいしさだけでなく、操作性やお手入れのしやすさなども考慮した新製品を商品化し発売します。



＜炊飯前の浸し(東芝調べ)＞



＜浸している時間(東芝調べ)＞

新製品の主な特長

１．真空到達時間を早め、より均一な吸水を実現した「真空うま味引き出し」

ごはんのおいしさを大きく左右するのが、炊飯前の充分な「浸し」です。プロの料理人でも必ず手間をかけている「浸し」工程の時間短縮を独自の真空技術で可能にしました。吸水を妨げるお米に含まれる空気を、真空にすることで外に追い出し短時間で一粒一粒の芯まで浸すことができます。お米を研いだ後すぐに炊飯を開始しても、「浸し」に手間をかけた場合同様の炊き上がりを実現します。

より均一に芯まで吸水させるためには、お米の中に含まれる空気をより早く外に追い出す必要があります。新製品は、均一な吸水のために内釜容積を従来比で１５％コンパクト化[注1]すると共に、ポンプの稼動時間を１．３倍[注1]に延ばすことで、当社従来機種の真空までの到達時間１５０秒を１３０秒に短縮[注1](３カップ炊飯時)しました。

＜「ダブル真空ポンプ」(イメージ)＞

＜真空吸水のしくみ(イメージ)＞

２．かまどのような高火力で全体を包み込むように炊き上げる「遠赤加熱」

十分に吸水させたお米を、「沸騰」する工程で炊きムラを抑えることがおいしく炊く際には欠かせません。そのために、内釜全体の熱効率を高め、釜内部に強い熱対流をおこす必要があります。溶湯鍛造製法で成型した鍛造厚釜は、高密度で蓄熱性に優れるだけでなく、羽釜と同じ約６０度の丸底形状により、強い熱対流を生み出します。

新製品では、ＩＨの剛熱をすばやく全体に伝えるために内釜の外側側面に熱伝導率の高い銀を含む素材をコーティングした従来の鍛造厚釜に加え、遠赤加工と熱伝導率の高いダイヤモンドを加えた「遠赤鍛造ダブルダイヤモンド銀釜」を採用しました。また、内釜周囲の内枠リングと内蓋に遠赤加工を施し、内釜の熱を逃さずに高火力で釜全体を包み込むような加熱を実現し、炊きムラを抑えてふっくらと炊き上げます。

３．おいしさにこだわった「かまど名人」コース

炊飯コースに、真空で浸して、圧力と遠赤で炊き上げた、おいしさにこだわった「かまど名人[注2]」コースを新採用しました。このコースでは、「沸騰立ち上げ」の工程時間を長くとることで酵素を活性化させ、お米本来の甘みを引き出し(酵素活性甘み引き出し)た状態で１．２気圧１０５℃の高火力で炊き上げます。さらに、「むらし」の工程でも高温を維持する事でお米一粒一粒の旨みを逃さずに、「はり」と「つや」があり、かたさとねばりのバランスの取れた食感に仕上げます。「甘み」(還元糖量)は約２割[注3]向上し、かまどで炊いたようなごはんに仕上げます。

＜ごはんのおいしさを引き出す炊飯の過程（イメージ）＞

４．真空でおいしさを保つ「密封保温」

真空ポンプによって釜内の空気を抜くことで酸素濃度を下げ、ごはんの黄ばみ、においの発生を防ぎます。また、水分の蒸発も防げるためご飯のパサツキも抑えられます。白米は業界最長[注4]の４０時間の保温が可能です。糠(ぬか)があるため酸化しやすい玄米もダブル真空で釜内をすばやく真空にできるので、１２時間の保温が可能です。

注４　２０１０年７月１５日現在　ジャー炊飯器において

５．生活シーンに応じて選べる多彩な炊飯コースなど

・約３０分で炊き上げる「そくうま」コース

主婦が平日の夕食の仕度にかける時間は平均３０分前後（当社調べ）です。朝食・夕食の準備だけでなくお弁当の準備などもあり、おいしく短時間で炊き上げてほしいというニーズはあります。真空

での短時間吸水を活かして、おかずを作る時間に合わせて約３０分[注5]で炊き上げる「そくうま」コースを採用しています。

・キャビネットにも置いて炊ける「蒸気セーブ」コース

炊飯時の圧力で沸点が高くなることを利用して、蒸気の発生量を「ふつう」コースの約１／６に抑えた「蒸気セーブ」コースです。炊飯時の湿気や蒸気のニオイが気になる方におすすめです。

・真空うるおい予約

予約炊飯では、お米の浸水時間が長いと表面がふやけて炊き上がりがベタつきがちになります。「真空うるおい予約」では、３時間ごとに真空ポンプを作動させ、真空の引き締め効果でふっくらと炊き上げます。

・ダブル真空仕上げ

炊飯後、釜の中に残る余分な水蒸気を真空ポンプで追い出すことで、ごはん表面のベタつきや、固まりを抑えます。

注５　ＲＣ－１０ＶＧＤ、炊飯容量は３カップです

６．使いやすさにこだわった便利機能

・表示部が大きく使いやすい**蓋パネル**です。コースやメニューが手早く選べる携帯電話感覚の**カンタン操作キー**を採用しました。タイマー設定時など、時間を戻す操作もできるのでさらに使い易くなりました。

・わが家ごはん（メニューメモリー）

お好みの炊き方（お米の種類と炊き方）を通常の炊飯コース以外に２つまで記憶できます。例えば、白米の「そくうま」コースと玄米の「おかゆ」コースなどの設定ができます。

・お手入れのしやすい**ステンレスクリーンフレーム**

・内釜フッ素コーティング５年保証[注6]

洗米も可能な耐磨耗性の高いフッ素樹脂コーティグ加工の内釜です。

・予約メモリー

従来機種の予約時刻のメモリー２つを、３つに増やしました。例えば、平日の朝と晩のメモリーの他に、休日用に別に設定することもできます。

カンタン操作キー
＜蓋パネル＞

＜ステンレスクリーンフレーム＞

注６　ご購入後５年以内に内側のコーティングがはがれた場合は新品の内釜とお取り替えします（取扱説明書の記載事項に沿わない使い方をした場合は対象外となります）

環境への取り組みについて

東芝グループは、「地球内企業」として持続可能な地球の未来に貢献するため、「東芝グループ環境ビジョン２０５０」を策定し、総合環境効率を２０００年度基準で２０５０年度までに１０倍に高める目標を掲げています。この実現に向け、「東芝がモノを作るときのエコ“Green of Process”」、「東芝の作

る製品がエコ“Green of Product”」、さらに、効率の高いエネルギー供給機器の開発などの「環境技術で貢献するエコ“Green by Technology”」、の３つの Green で地球との共生や豊かな価値の創造のための取り組みを行っていきます。

東芝グループは、こうした環境への取り組みを一層加速するとともに、広く訴求するため、「eco スタイル」をグローバル統一ブランドと定めています。

他に真空ＩＨのシリーズ機種として、９月中旬に「真空圧力ＩＨ保温釜　ＲＣ－１０ＶＸＤ／１８ＶＸＤ」を、８月初旬に「真空圧力ＩＨ保温釜　ＲＣ－１０ＶＳＤ／１８ＶＳＤ」を、８月中旬に「真空ＩＨ保温釜ＲＣ－１０ＶＲＤ／１８ＶＲＤ」を発売します。

新製品の概要

形名	容量	方式	本体色	発売日	価格	目標月産台数
ＲＣ－１０ＶＸＤ	１．０L	真空圧力ＩＨ	(ＳＳ)シャンパンシルバー	９月中旬	オープン	３万５千台
ＲＣ－１８ＶＸＤ	１．８L					
ＲＣ－１０ＶＳＤ	１．０L		(N)レディッシュゴールド	８月初旬		
ＲＣ－１８ＶＳＤ	１．８L					
ＲＣ－１０ＶＲＤ	１．０L	真空ＩＨ	(S)グレイッシュシルバー	８月中旬		
ＲＣ－１８ＶＲＤ	１．８L					

新製品の主な仕様

形　名	RC－10VGD	RC－18VGD	RC－10VXD	RC－18VXD	RC－10VSD	RC－18VSD	RC－10VRD	RC－18VRD
本体色	(K)パールブラック (W)パールホワイト		(S S) シャンパンシルバー		(N) レディッシュゴールド		(S) グレイッシュシルバー	
最大炊飯容量	１．０Ｌ	１．８Ｌ	１．０Ｌ	１．８Ｌ	１．０Ｌ	１．８Ｌ	１．０Ｌ	１．８Ｌ
方　式	真空圧力ＩＨ						真空ＩＨ	
真空ポンプ	ダブル真空ポンプ		シングル真空ポンプ					
制御方式	ＤＳＰ制御		ＤＳＩ制御					
気圧制御	０．５５～１．２気圧		０．６～１．２気圧		０．７～１．０５気圧		０．７～１．０気圧	
内　釜	遠赤鍛造ダブル ダイヤモンド銀釜		鍛造ダブル ダイヤモンド銀釜		鍛造 ダイヤモンド銀釜		鍛造ダイヤモンド 銅コート釜	
	全面ディンプル加工							
	釜底ＷＡＶＥ		－（ハイフン）					
	フッ素コーティング ５年保証[注7]		フッ素コーティング３年保証[注7]					
内　蓋	遠赤ブラックコーティング ディンプル加工		ディンプル加工					
遠赤ブラック 内枠リング	○		－（ハイフン）					
真空吸水 うるおい仕込み	○		○		○		○	
酵素活性 甘み引き出し	○		○		○		○	
圧力剛熱 はりつや炊き	○		○		○		－（ハイフン）	
ダブル真空仕上げ	○		－（ハイフン）					
真空うるおい予約	○		○		○		○	
蒸気セーブコース	○		○		－（ハイフン）			
保　温	真空美白保温　４０時間（白米）							
	玄米１２時間保温		－（ハイフン）					
液晶表示	バックライトホワイト液晶		バックカラーオレンジ液晶					
炊飯コース	かまど名人、そくうま、蒸気セーブ、 早炊き、炊込み、おかゆ、玄米、玄米粥、 発芽玄米、雑穀米				本かまど、早炊き、玄米、発芽玄米、 雑穀米			
炊き分け (白米・無線米)	お好み炊き分け5段階 (ふつう、もちもち、やわらか、しゃっきり、おこげ)				お好み炊き分け4段階 (ふつう、もちもち、 しゃきり、おこげ)		お好み炊き分け4段階 (ふつう、やわらか、 しゃっきり、おこげ)	
カンタン操作キー	○		○		－（ハイフン）		○	
わが家ごはん (メニューメモリー)	○		○		－（ハイフン）		－（ハイフン）	
予約メモリー	3				2			
調理コース	パン発酵、 パン・ケーキ、 温泉卵、豆腐、蒸し		パン発酵、 パン・ケーキ、 温泉卵、豆腐		－（ハイフン）		パン発酵、 パン・ケーキ、 温泉卵、豆腐	
付属品	しゃもじ、 しゃもじ立て、蒸し台		しゃもじ、しゃもじ立て					
その他	蓋パネルデザイン、着脱丸洗いステンレス内蓋、着脱丸洗い蒸気口、炊上り残時間表示、 ステンレスクリーンフレーム、クリーンコートボディ							

注７　保証期間内に内側のコーティングがはがれた場合は新品の内釜とお取り替えします(取扱説明書の記載事項に沿わない使い方をした場合は対象外となります)。